VON HERZEN STÖCKLI
DE TOUT COEUR
WITH HEART

Party-Crêpes - Feine Rezepte
Crêpes party - Recettes exquises
Party-crêpes - Tasty recipes

STÖCKLI

Inhalt

Backen	Seite 6
Nach dem Gebrauch	Seite 7
Crêpe Rezepte	Seite 8
Tipps für Crêpesfüllungen	Seite 10
Blinis	Seite 11
Pfannkuchen	Seite 13
Rösti	Seite 14

Index

Cuisson	Page 20
Après utilisation	Page 21
recettes de mini-crêpes	Page 22
Propositions de garniture	Page 24
Blinis	Page 25
Pancakes	Page 27
Röstis	Page 28

Contents

Baking	Page 34
After use	Page 35
Mini crêpe recipes	Page 36
Tips for crêpe fillings	Page 38
Blinis	Page 39
Pancakes	Page 41
Rösti	Page 42

Feine Mini-Crêpes-Rezepte für den Party-Plausch

Mit dem Kauf dieser Mini-Crêpes Backplatte haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen bei der Anwendung bestimmt lange Freude bereiten wird. Wir wünschen Ihnen vergnügliche Stunden beim Ausprobieren der verschiedenen Mini-Crêpes Rezepte.

Ihre A. & J. Stöckli AG

Backen

Für die Inbetriebnahme, Anwendung und Pflege des PizzaGrills verweisen wir generell auf die Gebrauchsanleitung des Stöckli PizzaGrill for 8/Hot'Stone oder des PIZZAmax 8/Hot'Stone.

Geben Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Speiseöl auf die Backplatte und verteilen Sie es mit einem weichen Lappen.
Nach dem Vorheizen ist das Gerät für den Gebrauch bereit.

Mit der Schöpfkelle die Teigmenge für das gewählte Rezept auf die Backplatte geben:
- Für 6 Mini-Crêpes: Die Schöpfkelle bis zum ersten Ring füllen.
- Für Blinis und Pfannkuchen: Die Schöpfkelle ganz füllen.

Den Teig sofort von der Mitte aus kreisförmig verstreichen: bei Mini-Crêpes mit der Schöpfkelle, ohne den Teig mit der Kellenunterseite anzudrücken. Nach der Hälfte der Backzeit den Teig mit dem mitgelieferten Teigspatel wenden. Jede Seite ca. 2 Minuten backen. Danach nach Wunsch formen: als Rolle oder ein Mal falten, zwei Mal falten, zu einer Tasche oder zu einer Blüte falten.

Für ein leichteres Verteilen des Teiges: die Schöpfkelle oder den Teigverteiler nach jeder Teigauftragung in einen Behälter mit Wasser stellen.

Zum Schutz der Backoberfläche stets einen Stöckli-Spatel oder einen Holzspatel verwenden.

Süsse Crêpes belegen Sie nach dem Backen mit Vorteil auf Ihrem Teller und nicht auf der Backplatte.

Nach dem Gebrauch

Entfernen Sie die Backplatte.

Die Backplatte und der Gerätekörper können mit einem Schwamm mit heissem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Die Schöpfkelle, die Teigspateln und die Backplatte kann man in der Spülmaschine reinigen.

Crêpes-Schlemmereien

40 bis 60 Mini-Crêpes
Backzeit: 2 Min. pro Seite

Klassischer Milchteig
Zutaten:

500 g	Weizenmehl gesiebt
1 L	Milch
6	Eier
	Salz
	Öl oder Butter

Zubereitung:
In einer Schüssel das Mehl mit der Milch verrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht. Die aufgeschlagenen Eier, 2 Prisen Salz und 2 Esslöffel Öl oder flüssige Butter darunter rühren. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Wenn der Teig vor dem Backen der Crêpes zu dickflüssig ist, ein kleines Glas Wasser beifügen und mit dem Teig verrühren.

Crêpes mit würziger Füllung vertragen etwas mehr Salz bei der Teigzubereitung.

Buchweizenteig
Für salzige Crêpes kann anstelle des Weizenmehls Buchweizenmehl verwendet werden.

Bierteig
Für weichere Crêpes ¼ Liter Milch durch ¼ Liter Bier ersetzen.

Wasserteig
Für leichtere Crêpes anstelle der Milch Wasser verwenden.

Crêpes mit Schinken und Rahm

Zutaten:
3 Scheiben gekochter Schinken
1 Tasse geriebener Gruyère
1 Becher Rahm

Zubereitung:
Die Crêpe nach dem Backen der zweiten Seite mit ½ Scheibe Schinken belegen. Mit geriebenem Gruyère bestreuen. Sobald der Schinken warm ist, mit Rahm beträufeln und die Crêpe zu einer Tasche falten.

Crêpes mit Roquefort, Rahm und Baumnüssen

Zutaten:
1 Stück Roquefort zerbröckelt
1 kleiner Becher Rahm
4 bis 5 Baumnüsse grob gehackt

Zubereitung:
Alle Zutaten mischen. Die Crêpe auf Ihrem Teller mit dieser Mischung belegen und zwei Mal falten.

Crêpes mit Honig und Baum- oder Haselnüssen

Zutaten:
3 EL Honig
100 g Baum oder Haselnüsse grob gehackt

Zubereitung:
Alle Zutaten mischen. Nach dem Backen der zweiten Seite die Crêpe mit dieser Mischung belegen und zwei Mal falten. Einige Sekunden auf der Backplatte liegen lassen. Mit Rahm garnieren und servieren.

Tipps für Crêpesfüllungen:

Vorspeisen
In feine Streifen geschnittener Räucherlachs (mit Zitronensaft beträufelt) - Schwarzer Seehasenrogen (mit Zitronensaft beträufelt), Krabben, Crevetten oder Thonstückchen, Senf.

Hauptgerichte
Geschnetzelte Pouletbrust in Curry Sauce (1 gehackte Zwiebel und ½ Kaffeelöffel Curry unter eine Béchamelsauce mischen) - Meeresfrüchte an Béchamelsauce oder an amerikanischer Sauce.

Käse
Geriebener Gruyère, Parmesan oder Raclettekäse (den Käse nach dem Wenden auf die Crêpe geben und schmelzen lassen) - Roquefort, Rahm, Petit Suisse (den Roquefort oder das Petit Suisse auf Ihrem Teller auf die Crêpe legen).

Desserts
Geschmolzene Schokolade mit Mandeln, grob gehackte Baum- oder Haselnüsse - brauner Zucker, Zucker oder Konfitüre (Heidelbeer-, Himbeerkonfitüre...) - Kastaniencreme - Eiskugel (Vanille, Schokolade) - Honig, grob gehackte Baumnüsse, Haselnüsse - mit Zucker bestreute Bananenscheiben.

Flambiert
Zucker und Grand Marnier - Ananas und Rum - Äpfel und Calvados.

Blinis

Können ebenfalls mit der Backplatte für 6 Mini-Crêpes zubereitet werden.

Ca. 20 Blinis
Backzeit: 2,5 Min. pro Seite

Blinis nach Kaukasus Art

Zutaten:

300 g	Mehl
2	Eier
10 g	Bierhefe
5 dl	Milch
1	walnussgrosses Stück Butter flüssig
½ KL	Salz

Zubereitung:
Die Hefe in 3 Esslöffel lauwarmer Milch (ca. 30 °C) auflösen und 10 Minute ruhen lassen. Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung machen. Die Milch nach und nach beigeben und mit dem Mehl vermischen; Hefe, Eigelb und Salz beigeben. 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen der Blinis das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig mischen.

Die Blinis entweder mit schwarzem Seehasenrogen oder mit Rohschinken servieren, oder als Dessert mit einer süssen Füllung (Konfitüre, kandierte Früchte...). In diesem Fall dem Teig vor dem Backen 1 Esslöffel Zucker beigeben.

Buchweizenblinis

Zutaten:

200 g	Buchweizenmehl
100 g	Roggenmehl
3	Eier (die Eiweiss zu Schnee geschlagen)
3 dl	Milch
10 g	Bierhefe (in etwas Wasser aufgelöst)
1 Prise	Salz

Zubereitung:
Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann das Buchweizen- und das Roggenmehl in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen und die Milch, das Eigelb, die Hefe und eine Prise Salz unterrühren. Ca. 1 Stunde ruhen lassen. Bevor Sie die Blinis backen, das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Teig mischen.

Die Blinis mit Fisch (Dorade, Lachs, Aal, Heilbutt) oder mit schwarzem Seehasenrogen oder mit Dorschleber servieren. In diesem Fall den Teig vorzugsweise mit Pfeffer und Salz pikanter würzen.

Pfannkuchen

Eine weitere Anwendung mit der Backplatte für 6 Mini-Crêpes.

Teig 1 Stunde im Voraus zubereiten.

Ca. 20 Pfannkuchen
Vorbereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 2,5 Min. pro Seite

Zutaten:

300 g	Mehl
20 g	Hefe
3	Eier
3 dl	Milch
30 g	Puderzucker
2 EL	Butter flüssig
1 Prise	Salz
30 g	Butter für das Backen

Zubereitung:
Die Hefe in 3 Esslöffel lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, Puderzucker, Salz und die flüssige Butter hinzufügen. Eine Vertiefung machen und die Eier und die in der Milch aufgelöste Hefe beigeben. Den Teig mit dem Schwingbesen rühren und nach und nach die Milch beifügen. Diesen Teig während mindestens 1 Stunde mit einem Tuch zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Mit Ahornsirup oder mit Konfitüre servieren.

Rösti

Können auch mit der Backplatte für 6 Mini-Crêpes zubereitet werden.

6 Röstis
Backzeit: 2,5 Min. pro Seite

Traditionelle Rösti

Zutaten:

600 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
200 g	Speckwürfel
100 g	geriebener Gruyère
1	Ei

Zubereitung:
Die Kartoffeln am Vortag ganz in Salzwasser kochen und nicht schälen. Die Kartoffeln am nächsten Tag schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Zwiebel und die Speckwürfel andünsten. Die geraffelten Kartoffeln, den Gruyère, das Ei, die Zwiebel und die Speckwürfel beifügen.

Basler Rösti

Zutaten:

600 g	geschwellte Kartoffeln
2	Zwiebeln
1 EL	Rahm
1	Ei

Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und andünsten. Die geraffelten Kartoffeln, das aufgeschlagene Ei und den Rahm beifügen.

Tessiner Rösti

Zutaten:

600 g	am Vortag gekochte Kartoffeln
200 g	Speckwürfel
1	Ei
	frischer oder getrockneter Rosmarin

Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Speckwürfel anbraten. Die Kartoffeln, das aufgeschlagene Ei und die Speckwürfel beifügen. Mit Rosmarin abschmecken.

Inhalt

Backen	Seite 6
Nach dem Gebrauch	Seite 7
Crêpe Rezepte	Seite 8
Tipps für Crêpesfüllungen	Seite 10
Blinis	Seite 11
Pfannkuchen	Seite 13
Rösti	Seite 14

Index

Cuisson	Page 20
Après utilisation	Page 21
recettes de mini-crêpes	Page 22
Propositions de garniture	Page 24
Blinis	Page 25
Pancakes	Page 27
Röstis	Page 28

Contents

Baking	Page 34
After use	Page 35
Mini crêpe recipes	Page 36
Tips for crêpe fillings	Page 38
Blinis	Page 39
Pancakes	Page 41
Rösti	Page 42

Délicieuses recettes de mini-crêpes pour de joyeuses party

En achetant cette plaque à mini-crêpes, vous avez choisi un produit de qualité qui, utilisé comme eil se doit, vous rendra service pendant longtemps. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en essayant les diverses recettes de mini-crêpes.

A. & J. Stöckli AG

Cuisson

Pour le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien du PizzaGrill se reporter au mode d'emploi du PizzaGrill for 8/Hot'Stone ou du PIZZAmax 8/Hot'Stone Stöckli.

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'étaler avec un chiffon doux.
Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Déposer, à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie:
- Pour 6 mini crêpes: remplir jusqu'au premier relief de la louche.
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche.

Etaler la pâte dans la forme à partir du centre: pour les mini-crêpes, appuyer avec le dos de la louche. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule fournie à cet effet. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Pour étaler plus facilement la pâte: déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule Stöckli ou en bois.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Après utilisation

Retirer la plaque.

La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle

La louche, la spatule à pâte et la plaque peuvent se nettoyer en lave-vaisselle.

Le plaisir des crêpes

40 à 60 mini crêpes
Cuisson : 2 min. par face

La pâte classique au lait
Ingrédients:

500 g	farine de blé tamisée
1 L	lait
6	oeufs
	sel
	huile ou beurre

Préparation:
Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les oeufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de lapréparation.

La pâte au sarrasin
Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière
Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera ¼ de litre de lait par ¼ de litre de bière.

La pâte à l'eau
Pour des crêpes plus légères, on remplacera le lait par de l'eau.

Crêpes au jambon et à la crème

Ingrédients:
3 tranches de jambon blanc
1 bol gruyère râpé
1 pot crème fraîche

Préparation:
Déposer ½ tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

Ingrédients:
1 morceau de Roquefort émietté
1 petit pot de crème fraîche
4 à 5 noix pilées

Préparation:
Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

Ingrédients:
3 c. à s. cuillères à soupe de miel
100 g noix ou noisettes pilées

Préparation:
Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crême Chantilly.

Propositions de garniture:

Entrées
saumon fumé coupé en fines lamelles (arrosé de jus de citron) - oeufs de lump (arrosés de jus de citron, crabes, crevettes ou miettes de thon, moutarde).

Plats principaux
blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et ½ cuillère à café de curry) - fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine.

Fromages
gruyère râpé, parmesan, raclette (déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre) - Roquefort, crème fraîche, petit suisse (déposer Roquefort ou petit suisse sur la crêpe, une fois dans votre assiette).

Desserts
chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées - cassonade, sucre ou confiture (myrtilles, framboises...) - crème de marron - glace en boule (vanille, chocolat) - miel, noix, noisettes pilées - banane en tranches au sucre.

Flambées
sucre et Grand Marnier - ananas et rhum - pommes et Calvados.

Blinis

Peuvent être également réalisés avec la plaque pour 6 mini crêpes.

20 blinis environ
Cuisson: 2,5 min. par face

Blinis du Caucase

Ingrédients:

300 g	farine
2	oeufs
10 g	levure de bière
5 dl	lait
1	noix de beurre fondu
½ c. à c.	sel

Préparation:
Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30° C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'oeufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Servir les blinis soit avec des oeufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits...). Dans ce cas, ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Blinis au sarrasin

Ingrédients:
200 g farine de sarrasin
100 g farine de froment
3 oeufs (les blancs battus en neige)
3 dl lait
10 g levure de bière (délayée dans un peu d'eau)
1 pincée de sel

Préparation:
Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes environ puis mélanger les farines de blé et de sarrasin dans une jatte. Creuser un puits au centre et verser en mélangeant le lait, les jaunes d'oeufs, la levure et une pincée de sel. Laisser reposer 1 heure environ. Juste avant la cuisson, battre les blancs en neige avant de les incorporer.

Servir les blinis avec du poisson (dorade, saumon, anguille, flétan) ou des oeufs de lump, du foie de morue. Dans ce cas, il est preférable de relever la préparation avec du poivre et du sel.

Pancakes

Peuvent être également réalisés avec la plaque pour 6 mini crêpes.

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 pancakes environ
Préparation : 15 min.
Cuisson : 2,5 min. par face

Ingrédients:

300 g	farine
20 g	levure de boulanger
3	oeufs
3 dl	lait
30 g	sucre en poudre
2 c. à s.	cuillères à soupe de beurre fondu
1 pincée	de sel
30 g	beurre pour la cuisson

Préparation:
Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les oeufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser
reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

Rösti

Peuvent être également réalisés avec la plaque pour 6 mini crêpes.

6 röstis
Cuisson : 2,5 min. par face

Röstis traditionnels

Ingrédients:

600 g	pommes de terre
1	oignon
200 g	lardons
100 g	gruyère râpé
1	oeuf

Préparation:
Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'oeuf, l'oignon et les lardons.

Rösti Bâlois

Ingrédients:

600 g	pommes de terre en robe des champs
2	oignons
1 c. à s.	crème
1	oeuf

Préparation:
Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les oignons coupés en fines rondelles. Mélanger les pommes de terre râpées, l'oeuf battu et la crème.

Röstis tessinois

Ingrédients:

600 g	pommes de terre cuites la veille
200 g	lardons
1	oeuf
	romarin frais ou séché

Préparation:
Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les lardons. Mélanger les pommes de terre, l'oeuf battu et les lardons. Aromatiser de romarin.

Inhalt

Backen	Seite 6
Nach dem Gebrauch	Seite 7
Crêpe Rezepte	Seite 8
Tipps für Crêpesfüllungen	Seite 10
Blinis	Seite 11
Pfannkuchen	Seite 13
Rösti	Seite 14

Index

Cuisson	Page 20
Après utilisation	Page 21
recettes de mini-crêpes	Page 22
Propositions de garniture	Page 24
Blinis	Page 25
Pancakes	Page 27
Röstis	Page 28

Contents

Baking	Page 34
After use	Page 35
Mini crêpe recipes	Page 36
Tips for crêpe fillings	Page 38
Blinis	Page 39
Pancakes	Page 41
Rösti	Page 42

Tasty mini crêpe recipes for guaranteed party fun

With the purchase of your Mini Crêpe baking plate, you have chosen a high-quality Stöckli product, which will give you many years of pleasure in use. We wish you many hours of fun trying out our mini crêpe recipes.

Your A. & J. Stöckli AG

Baking

For the setting up, use and care of the PizzaGrill, please refer to the general instruction manual of the PizzaGrill for 8/Hot'Stone or the PIZZAmax 8/Hot'Stone.

Before first use, spread some cooking oil onto the baking plate and spread it with a soft cloth.
Once the unit has been pre-heated, it is ready for use.

Use the ladle to spread the right amount of dough for your chosen recipe onto the baking plate:
- For 6 mini crêpes, fill the ladle up to the first ring.
- For blinis and pancakes, fill the ladle up to the top.

Spread the dough on the plate working your way from the centre outwards. For mini crêpes, use the ladle, but do not push the dough down. Half-way through the specified baking time, turn the crêpe using the supplied spatula. Bake for approx. 2 minutes on each side. Then shape as desired – roll, fold once, fold twice, fold into a pocket or a blossom.

To make it easer to spread the dough, place the ladle or spatula in a cup of water after each use.

Only use a Stöckli spatula or a wooden spatula in order to prevent damaging the baking plate.

We recommend moving the crêpes from the baking plate to your own plate to add sweet fillings.

After use

Remove the baking plate.

The baking plate and main unit can be cleaned with a sponge and hot soapy water.

The ladle, spatulas and baking plate are dishwasher-safe.

A feast of Crêpes

40 to 60 mini crêpes
Baking time: 2 mins each side.

Classic milk dough
Ingredients:

500 g	wheat flour (sieved)
1 L	milk
6	eggs
	salt
	oil or butter

Preparation:
Mix the flour and milk in a bowl until they form a liquid dough. Add the eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to stand for 1 to 2 hours.

If the dough is too viscous when you are ready to cook your crêpes, add some water.

For savoury crêpes you might want to add a little more salt..

Buckwheat dough
For savoury crêpes, you may use buckwheat flour instead of standard wheat flour.

Beer dough
For softer crêpes, use ¼ l beer instead of milk.

Water dough
For lighter crêpes, use water instead of milk.

Crêpes with ham and cream

Ingredients:
3 slices of cooked ham
1 cup of grated Gruyère
1 pot of cream

Preparation:
Garnish the cooked crêpe with half a slice of ham. Add the grated Gruyère. When the ham is warm, sprinkle with cream and fold the crêpe into a pocket.

Crêpes with Roquefort, cream and walnuts

Ingredients:
1 piece of Roquefort (crumbled)
1 small pot of cream
4 to 5 walnuts (chopped coarsely)

Preparation:
Mix all the ingredients. Fill the crêpe on your plate with this mixture and fold it twice.

Crêpes with honey and walnuts or hazelnuts

Ingredients:
3 Tbs honey
100 g walnuts or hazelnuts (chopped coarsely)

Preparation:
Mix all the ingredients. Fill the cooked crêpe on your plate with this mixture and fold it twice. Leave it to rest on the baking plate for a few seconds. Garnish with cream and serve.

Tips for crêpe fillings:

Starters
Smoked salmon (cut into fine strips and sprinkled with lemon juice) – black lumpfish roe (sprinkled with lemon juice), shrimps, prawns or tuna pieces, mustard.

Main courses
Chicken breast in curry sauce cut into strips (mix 1 chopped onion and half a teaspoon of curry powder into a bechamel sauce) – seafood in a bechamel or American sauce.

Cheese
Grated Gruyère, Parmesan or Raclette cheese (add the cheese after turning the crêpe and let it melt) - Roquefort, cream, fromage frais (garnish the crêpe with Roquefort or fromage frais on your plate)

Desserts
Melted chocolate with almonds, coarsely chopped walnuts or hazelnuts – brown sugar, sugar or jam (blueberry, raspberry...) - chestnut ice cream – scoop of ice cream (vanilla, chocolate) - honey, coarsely chopped walnuts, hazelnuts – banana slices sprinkled with sugar

Flambé
Sugar and Grand Marnier – pineapple and rum – apples and Calvados.

Blinis

Can also be prepared with the baking plate for 6 mini crêpes.

ca. 20 blinis
baking time: 2,5 mins each side.

Caucasian blinis

Ingredients:

300 g	flour
2	eggs
10 g	brewer's yeast
5 dl	milk
1	walnut-sized piece of melted butter
	half a teaspoon of salt

Preparation:
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk (approx. 30 °C) and leave to stand for 10 minutes. Place the wheat flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Slowly add the milk and mix it into the flour; add the yeast, egg yolk and salt. Leave to stand for 1 hour. Shortly before baking, whisk the egg white stiff and fold it into the dough.

Serve the blinis with black lumpfish roe or smoked ham or as a dessert with a sweet filling (jam, candied fruit...). For sweet fillings, add 1 tablespoon of sugar to the dough before baking.

Buckwheat blinis

Ingredients:

200 g	buckwheat flour
100 g	rye flour
3	eggs (egg whites whisked until they are stiff)
3 dl	milk
10 g	brewer's yeast (dissolved in some water)
1	pinch of salt

Preparation:
Dissolve the yeast in some lukewarm water and leave to stand for approximately 10 minutes. Then mix the buckwheat and rye flour in a bowl. Make a well in the centre and add the milk, egg yolk, yeast and salt. Mix together and leave to stand for approx. 1 hour. Shortly before baking the blinis, whisk the egg white stiff and fold it into the dough.

Serve the blinis with fish (seabream, salmon, eel, halibut), black lumpfish roe or cod liver. For the latter recipes, season the dough with salt and pepper.

Pancakes

Another use of the baking plate for 6 mini crêpes.

Prepare the dough 1 hour in advance.

ca. 20 pancakes
preparation time: 15 mins
baking time: 2,5 mins each side.

Ingredients:

300 g	flour
20 g	yeast
3	eggs
3 dl	milk
30 g	icing sugar
2 Tbs	melted butter
1	pinch of salt
30 g	butter for baking

Preparation:
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Put the flour into a bowl and add icing sugar, salt and the melted butter. Make a well in the centre and add the eggs and the milk/yeast. Whisk the dough and slowly ad the rest of the milk. Cover the dough with a cloth and leave to stand for at least 1 hour at room temperature. Serve with maple syrup or jam.

Rösti

Can also be prepared with the baking plate for 6 mini crêpes.

6 Röstis
baking time: 2,5 mins each side.

Traditional Rösti

Ingredients:

600 g	potatoes
1	onion
200 g	bacon cubes
100 g	grated Gruyère
1	egg

Preparation:
Cook the potatoes whole in salt water the previous day and leave unpeeled. On the day, peel the potatoes and grate into fine pieces (by hand or using a special machine). Brown the onion and bacon cubes. Add the grated potatoes, Gruyère and egg.

Basler Rösti

Zutaten:

600 g	jacket potatoes
2	onions
1 Tbs	cream
1	egg

Ingredients:
Peel the potatoes and grate into fine pieces (by hand or using a special machine). Brown the finely sliced onion. Add the grated potatoes, egg and cream.

Rösti Ticinese

Ingredients:

600 g	potatoes (cooked the previous day)
200 g	bacon cubes
1	egg
	fresh or dried rosemary

Preparation:
Peel the potatoes and grate into fine pieces (by hand or using a special machine). Brown the bacon cubes. Add the grated potatoes and egg. Season with rosemary.

Art. Nr. 0028.71

Art. Nr. 2800.01

Art. Nr. 0028.121

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0) 55 645 55 55
Fax +41(0) 55 645 54 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

0028.125 / 07.10 /